MILIEUTIPS

De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. Voor het afdanken dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u dit afdankt, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.

Volgens IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een norm ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsuur	Vermogen	Houder
12.3.1	1000 g	14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 min	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20-22 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	3 min 6 sec	Jet Defrost	

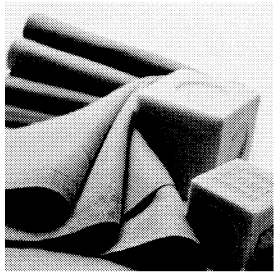
4 61969 45566 1

NL

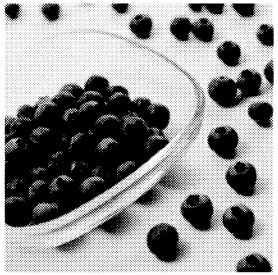
Whirlpool Sweden AB

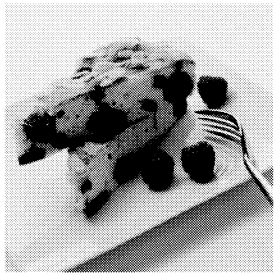
VT 256

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

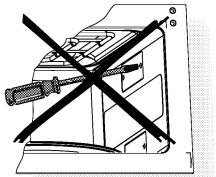
Whirlpool

INSTALLATIE

VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning bij u thuis.

Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.



Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.

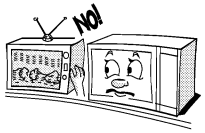
Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. De koellucht die de oven instroomt, mag niet warmer zijn dan 35°C. Voor een goede ventilatie moet er minstens 8 cm ruimte boven de oven blijven. Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De oven kan worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van +5°C tot +35°C.

Verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U kunt uw oven alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.
Plaats uw oven niet in de buurt van een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



Dit apparaat moet worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

STORINGEN OPSPOREN

Als de oven niet werkt, bel dan pas voor assistentie als u gecontroleerd hebt of:

- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht tien minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u nodeloze telefoontjes en kosten besparen.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. *Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.*
Verwijder geen beschermkappen.

ONDERHOUD

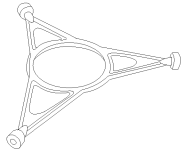
Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.
Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuurmiddelen, *schuursponsjes,* *ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.*
Spray *niet direct op de oven.*

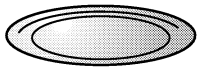
Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.
Deze oven is ontworpen om met draaiplateau te worden gebruikt.
Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.
Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.
Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven.
In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Het vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.
U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.
Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken, wanneer u de magnetron schoonmaakt.
Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Reinig dit met warm water, schoonmaakmiddel en een spons. Indien de grillfunctie niet regelmatig wordt gebruikt, dient deze elke maand gedurende 10 minuten te worden uitgevoerd om het risico op brand te verkleinen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

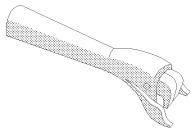
Plateaudrager



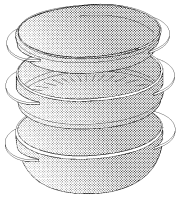
Glazen draaiplateau



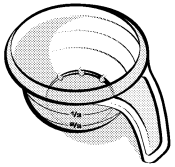
Crisphandgreep



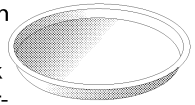
Stoompan



Maatbeker



ZORGVULDIGE REINIGING:



De crisppplaat dient te worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.
Laat de crisppplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
Dompel de crisppplaat niet onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisppplaat beschadigen.
Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Verwarm of gebruik geen ontvlambare materialen in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

Gebruik uw magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

Als materiaal binnen of buiten de oven in brand vliegt of als er rookontwikkeling is, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

Laat het voedsel niet overkoken. Er kan brand ontstaan.

Laat de oven niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en koken van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

Laat kinderen *de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken en na voldoende uitleg zodat het kind de oven veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.*
Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door jonge kinderen of zwakbegaafden zonder toezicht. Houd toezicht op jonge kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.

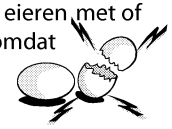
Indien uw oven een combinatiestand heeft, dan mogen kinderen, in verband met de temperaturen die worden opgewekt, de oven alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.

Gebruik uw magnetron *niet voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.*

Controleer de deurverzegeling *en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegd technicus.*

EIEREN

Gebruik uw magnetron niet om eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd en uit de magnetron zijn verwijderd.



VEILIGHEIDSMAATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!

Gebruik de magnetronfunctie nooit *zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd worden.*

De ventilatiegaten van *de oven mogen niet bedekt zijn. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en het kookresultaat slechter zijn dan normaal.*

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de oven raakt niet beschadigd.

Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten. Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips *van papieren of plastic zakken voordat u deze in de oven plaatst.*

FRITUREN

Gebruik uw magnetron niet om te frituren, daar u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.

Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, pannen of hete ovendelen te branden.

VLOEISTOFFEN

Bijvoorbeeld frisdrank of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte houders met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

VOORZICHTIG

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel kookt of opwarmt.

Wanneer u babyvoeding *in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden vermeden.*

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

JET MENU CRISP

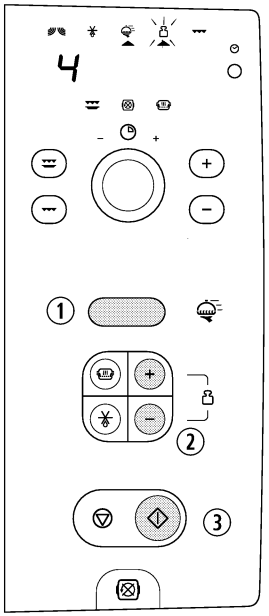
VOEDINGSGROEP		AANBEVOLEN HOEVEELHEID	TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES	TIJDENS DE BEREIDING
1	**Rijstgerechten**	**300 g - 650 g**	**Plaats de lege crispplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven.**	**Roer het voedsel om.**
2	**Pastagerechten**	**250 g - 550 g**	**Plaats de lege crispplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven.**	**Roer het voedsel om.**
3	**Soep**	**250 g - 1000 g**	**Magnetronbestendige schaal.**	**Roer het voedsel om.**
4	**Kant-en-klaar maaltijd**	**200 g - 500 g**	**Magnetronbestendig bord.**	
5	**Gemengde groenten**	**150 g - 600 g**	**Magnetronbestendige schaal.**	**Roer het voedsel om.**
6	**Kippenborst / kipnuggets**	**250 g - 500 g**	**Gebruik de crispplaat.**	**Draai het voedsel om.**
7	**Franse frites**	**250 g - 500 g**	**Gebruik de crispplaat.**	**Roer het voedsel om.**
8	**Dunne pizza**	**250 g - 500 g**	**Gebruik de crispplaat.**	
9	**Panpizza**	**300 g - 700 g**	**Gebruik de crispplaat.**	
10	**Quiche**	**250 g - 600 g**	**Gebruik de crispplaat.**	
11	**Gepaneerde vis / vissticks**	**250 g - 500 g**	**Plaats de lege crispplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven.**	**Draai het voedsel om.**
12	**Cordon Bleu**	**1 - 4 stuks (100 - 125 g per stuk)**	**Plaats de lege crispplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven.**	**Draai het voedsel om.**

Voor voedsel dat niet in deze tabel is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron".

Opmerking:

Tijdens het voorverwarmen kan een kleine hoeveelheid olie of boter op de crispplaat worden aangebracht.

JET MENU CRISP



Gebruik deze functie om verschillende soorten bevroren voedsel te bereiden.
De oven selecteert automatisch de bereidingsmethode, de tijd en het vermogen.

1. **Druk op de Jet Menu-toets** om de voedingsgroep in te stellen. (zie tabel)
2. **Druk op de gewichttoetsen** (+/-) om het gewicht van het voedsel in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

Bij bepaalde voedselgroepen moet er voedsel tijdens de bereiding worden toegevoegd, of omgedraaid of omgeroerd worden. In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de noodzakelijke handeling uit te voeren.

Als de deur niet binnen deze tijd wordt geopend (binnen 2 minuten) zal de oven:	
Toevoegen	Stoppen en in “stand-by” gaan.
Roeren	Doorgaan met bereiden. In dit geval is het eindresultaat mogelijkerwijs niet optimaal.
Omdraaien	Doorgaan met bereiden. In dit geval is het eindresultaat mogelijkerwijs niet optimaal.

- Open de deur.
- Voedsel toevoegen, doorroeren of omdraaien.
- Sluit de deur en start opnieuw door op de starttoets te drukken.

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

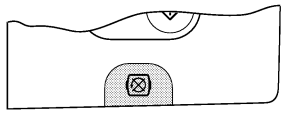
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Indien het draaiplateau niet vrij kan draaien, dient u een kleinere schaal te gebruiken of de functie Draaiplateau stoppen (zie Grote schalen).

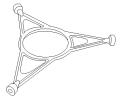
GROTE SCHALEN

Gebruik de toets Draaiplateau stoppen als voedsel wordt bereid in schalen die zo groot zijn dat ze niet vrij kunnen draaien in de oven. Deze functie kan uitsluitend worden gebruikt bij bereiding met de magnetronfunctie. De toets werkt niet bij andere functies.



PLATEAUDRAGER

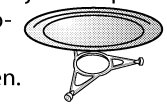
Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.



- Plaats de plateaudrager in de oven.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.



- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

MAATBEKER

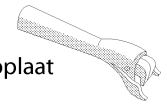
Gebruik de maatbeker om de benodigde hoeveelheid vloeistof te meten.

STOOMPAN

Gebruik de stoompan met de zeef voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.
Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

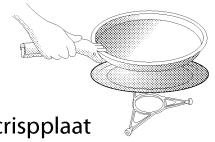
CRISPHANDGREEP

Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crisppplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

Plaats het voedsel direct op de crisppplaat.
Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crisppplaat gebruikt.



Zet geen keukengerei op de crisppplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.
De crisppplaat mag voor het gebruik worden vóórverwarmd (max. 3 min). Gebruik altijd de crispfunctie bij het vóórverwarmen van de crisppplaat.

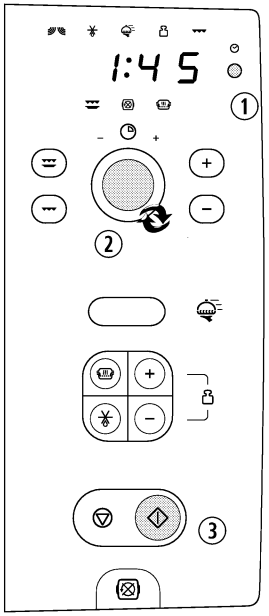
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in "stand by"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of - als de klok niet is ingesteld - als het display leeg is).

De deur moet worden geopend en gesloten bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door" (deur).

door

KOOKWEKKER



Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren of voor het laten rijzen van deeg.

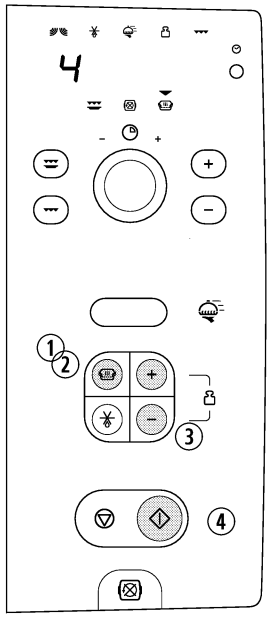
1. **Druk op de kloktoets.**
2. **Draai de instelknop om de tijd in te** stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal.

Als u een maal op de kloktoets drukt, verschijnt de resterende tijd van de timer. Deze blijft 3 seconden zichtbaar en vervolgens keert de bereidingstijd terug (als u op dat moment bezig bent met een bereiding).

Om de kookwekker te stoppen wanneer deze op de achtergrond van een andere functie in werking is, moet u eerst de kookwekker naar de voorgrond halen door op de kloktoets te drukken en vervolgens stoppen door op de stoptoets te drukken.

STEAM (STOMEN)

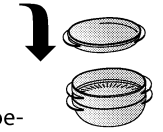


Gebruik deze functie voor voedsel als groenten en vis.
Gebruik altijd de meegeleverde stoompan wanneer u deze functie gebruikt.

1. **Druk op de Steam-toets.**
2. **Druk nogmaals op de steam-toets** om de voedingsgroep in te stellen.
3. **Stel met de + / - toetsen** het gewicht van het voedsel in.
4. **Druk op de starttoets.**

Plaats het voedsel op het stoomrooster.

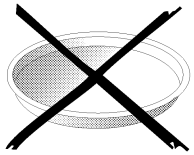
Voeg 100 ml (1 dl) water toe aan de onderkant van de stomer.



Gebruik de meegeleverde maatbeker om de juiste hoeveelheid water te meten.

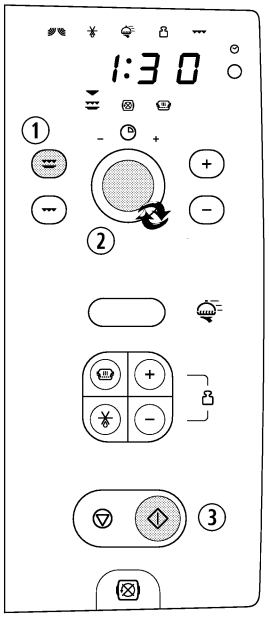
Doe de deksel erop.

De stomer is uitsluitend *ontworpen om te worden gebruikt met de magnetronfunctie!*
Gebruik deze nooit met een andere functie.
Het gebruik van de stomer *in een andere functie kan schade veroorzaken.*
Controleer altijd *of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.*
Plaats *de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.*



1	**Aardappelen/wortelen**	**150 g - 500 g**	**Gebruik even grote stukken.** Snijd de groenten in gelijke stukken. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding.
2	**Groenten** (bloemkool en broccoli)	**150 g - 500 g**	
3	**Bevroren groenten**	**150 g - 500 g**	**Laat 1-2 minuten staan** na de bereiding.
4	**Visfilets**	**150 g - 500 g**	**Verdeel de filets gelijkmatig** over het stoomrooster. Leg dunne stukken over elkaar heen. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding.

CRISP



Met deze functie kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

1. **Druk op de crisptoets.**
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

Het is niet mogelijk het vermogenniveau te veranderen of de gril in/uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

De oven werkt automatisch met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

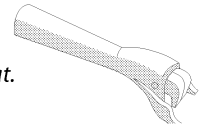
***Verzeker** u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.*

***De oven en de crispplaat** worden heet wanneer u deze functie gebruikt.*

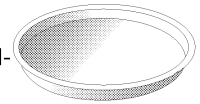
***Plaats de hete crispplaat niet** op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.*

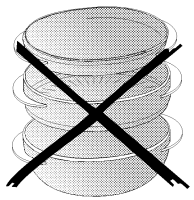
***Let erop dat u de plaat** onder het grillelement niet aanraakt.*

***Gebruik ovenwanten** of **de speciale meegeleverde crisphandgreep** voor het verwijderen van de crispplaat.*

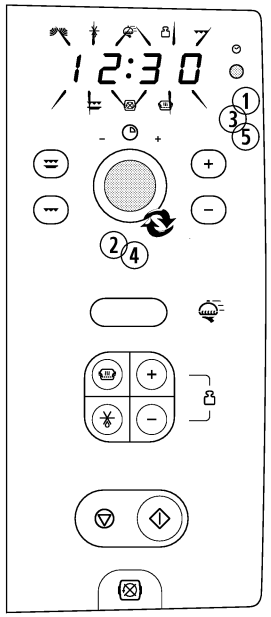


Gebruik alleen de meegeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





KLOK

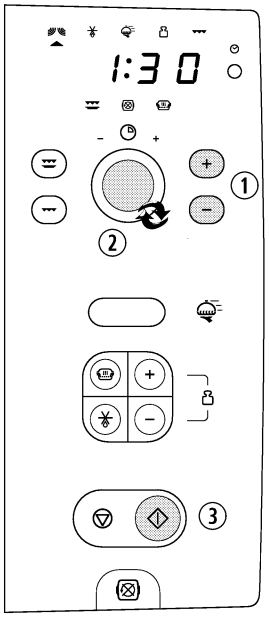


Het display is leeg wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, en na een stroomstoring. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

1. **Druk op de kloktoets** (3 seconden) totdat het linker cijfer (uur) knippert.
2. **Draai de instelknop** om de uren in te stellen.
3. **Druk nogmaals op de kloktoets.** (De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen.)
4. **Draai de instelknop** om de minuten in te stellen.
5. **Druk nogmaals op de kloktoets.**

De klok is ingesteld en in werking.
Als u de klok van het display wenst te verwijderen als deze eenmaal is ingesteld, dan drukt u opnieuw 3 seconden op de kloktoets en vervolgens op de stoptoets.
Voor het opnieuw instellen van de klok volgt u bovengenoemde procedure.

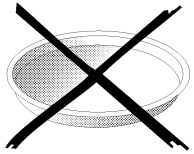
MAGNETRONFUNCTIE



Gebruik deze functie voor normale bereiding en opwarmen van bijvoorbeeld groente, vis, aardappelen en vlees.

1. **Stel met de +/- toetsen** het vermogen in.
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

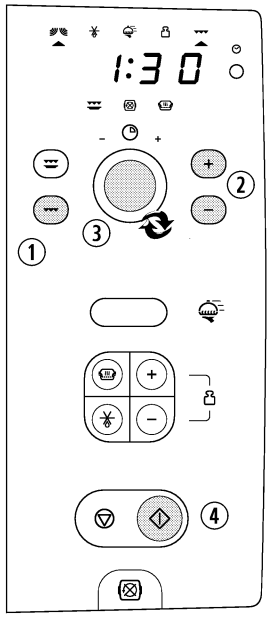
Als het kookproces eenmaal gestart is:
Kunt u de kooktijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de kooktijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
JET (800 W)	**Verwarmen van dranken,** water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
650 W	**Bereiden van** vis, vlees, groenten enz.
500 W	**Voorzichtig bereiden** van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	**Laten sudderen van stoofschotels,** smelten van boter.
160 W	**Ontdooien.** Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	**Zacht laten worden** van ijs.

COMBI-GRILL

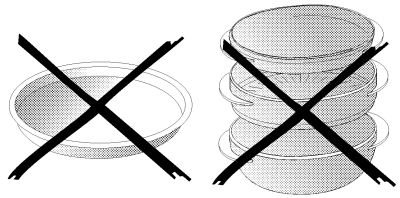


Gebruik deze functie om gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

1. **Druk op de grilltoets.**
2. **Stel met de +/- toetsen** het vermogen in.
3. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
4. **Druk op de starttoets.**

Tijdens de werking kunt u het grillelement aan- of uitschakelen door op de grilltoets te drukken. Het max. mogelijke vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van de grill wordt begrensd door de fabrieksinstelling.

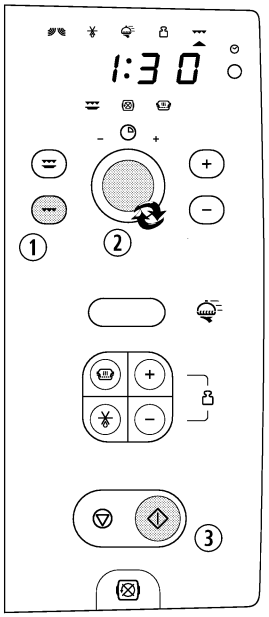
Het is mogelijk de magnetron uit te schakelen door het vermogensniveau van de magnetron tot 0 W terug te brengen. Bij 0 W schakelt de oven over op de zelfstandige grillfunctie.



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

COMBI-GRILL	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
650 W	**Bereiden van** groenten en gratins.
350 - 500 W	**Bereiden van** gevogelte en lasagne.
160 - 350 W	**Bereiden van** vis en bevroren gratins.
160 W	**Bereiden van** vlees.
90 W	**Gratineren van** fruit.
0 W	**Alleen bruining** tijdens bereiding.

GRILLFUNCTIE



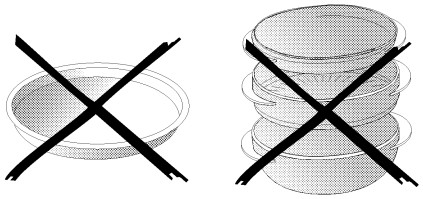
Gebruik deze functie om het voedsel snel een mooi bruin korstje te geven.

1. **Druk op de grilltoets.**
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

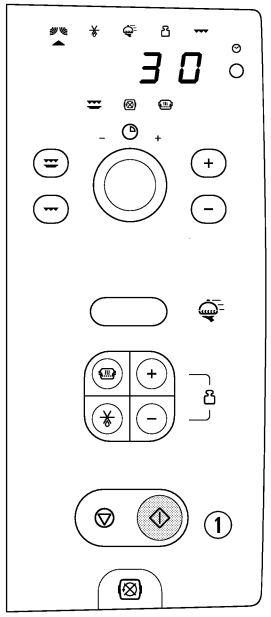
Door tijdens de bereiding op de grilltoets te drukken, gaat het grillelement aan en uit. De timer gaat door met aftellen van de kooktijd wanneer het grillelement is uitgeschakeld.
Laat de ovendeur niet te lang open wanneer de grill werkt; hierdoor daalt de temperatuur.

***Overtuig uzelf ervan, voordat u met grillen begint, dat het kookgerei** dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.*

***Gebruik geen plastic** kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Houten of papieren kookgerei is evenmin geschikt.*



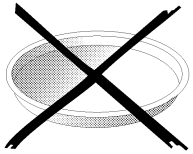
JET START



Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte; zoals heldere soepen, koffie of thee.

1. **Druk op de starttoets.**

Deze functie start automatisch met maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets* nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de kooktijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.

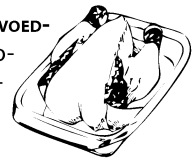


HANDMATIG ONTDOOIEN

Volg de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W om handmatig te ontdooien.

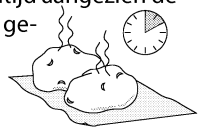
Controleer en inspecteer het voedsel regelmatig. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

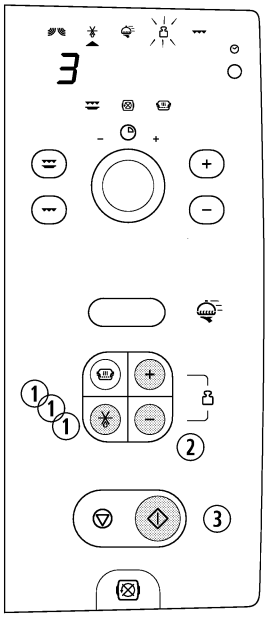
Bevroren voedsel in plastic zakjes, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (b.v. metalen bindstrips).
De vorm van de verpakking is van invloed op de ontdooitijd. Lage pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.
Scheid afzonderlijke stukken van elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
Scheid verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).



Draai grote stukken halverwege het ontdooien.
Gekookt voedsel, stoofpotten en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.
Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

Dit verbetert het resultaat altijd aangezien de temperatuur op die manier gelijkmatig door het voedsel verdeeld wordt.

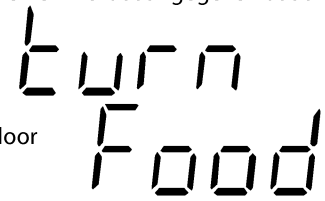




Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood. Jet Defrost dient uitsluitend te worden gebruikt als het nettogewicht tussen 100 g - 2,5 kg ligt.
Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.

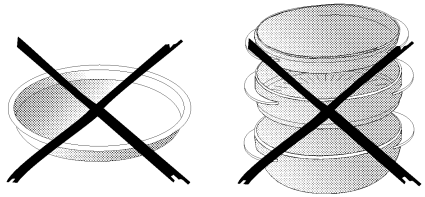
1. **Druk meerdere malen op de JET Defrost-toets** om de voedingsgroep te selecteren.
2. **Druk op de gewichttoetsen** (+/-) om het gewicht van het voedsel in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

Halverwege het ontdooien stopt de oven en wordt aangegeven dat u het voedsel *TURN FOOD* moet omdraaien.



- Open de deur.
- Draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

Opmerking: de oven gaat na 2 minuten automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.



Bij deze functie moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn.

BEVROREN VOEDSEL:
Indien het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht: volg de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W om te ontdooien.

BEVROREN VOEDSEL:
Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.
Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	**VLEES**	**100 g - 2 kg**	Gehakt, kotelet, biefstuk, braadvlees.
2	**GEVOGELTE**	**100 g - 2,5 kg**	Hele kip, in stukken of filets.
3	**VIS**	**100 g - 1,5 kg**	Heel, moten of filets.
4	**GROENTEN**	**100 g - 1,5 kg**	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.
5	**BROOD**	**100 g - 1 kg**	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes.
Voor voedsel dat niet in onderstaande tabel is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.			